

TAGLIATELLINE AI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo tagliatelline all'uovo,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 50 g di carne di vitello tritata,
- 300 g di passato di pomodoro,
- 1/2 cipollina,
- 1 pezzetto di sedano,
- 30 g di burro.

In un padellino fate rosolare la cipolla e il sedano finemente tritati con i 30 g di burro.

Quindi aggiungete la carne tritata e lasciatela cuocere dieci minuti mescolando ogni tanto.

Unite i fegatini di pollo puliti e tagliati a pezzetti non tanto piccoli; mescolate ancora e diluite con il passato di pomodoro; tenete sul fuoco ancora dieci minuti.

Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela con la salsa.

Volendo mantecate con una noce di burro.